

GESTIÓN PÚBLICA DE LA DIVERSIDAD RELIGIOSA

Criterios técnicos para la Administración y sus servicios



**II Encuentro formativo sobre cuestión pública y hecho religioso
Zaragoza, 9 de marzo de 2011**

A decorative graphic at the top of the slide consists of two groups of three circles. The first group on the left has a solid light purple circle on the left, a white circle with a light purple outline in the middle, and a solid light purple circle on the right. The second group on the right has a solid light purple circle on the left, a white circle with a light purple outline in the middle, and a solid light purple circle on the right.

Alimentación

Demanda creciente en dos ámbitos:

- Garantía de suministro de carne de animales sacrificados de acuerdo a las leyes judía e islámica.
- Adecuación de los menús a las prescripciones religiosas de los internados en centros o establecimientos públicos, dependencias militares y centros escolares

Acuerdos de cooperación con la Federación de Comunidades Judías de España (Ley 25/1992, de 10 de noviembre) y la Comisión Islámica de España (Ley 26/1992, de 10 de noviembre) recogen en su art. 14 la regulación en materia alimenticia.




14.1. (Ley 25/1992)

De acuerdo con la dimensión espiritual y las particularidades específicas de la tradición judía, las denominaciones “Casher” y sus variantes, “Kasher”, “Kosher”, “Kashrut” y éstas asociadas a los términos “U”, “K” o “Parve”, son las que sirven para distinguir los productos alimentarios y cosméticos elaborados de acuerdo a la Ley judía.

14.1. (Ley 26/1992)

De acuerdo con la dimensión espiritual y las particularidades específicas de la Ley Islámica, la denominación “Halal” sirve para distinguir los productos alimentarios elaborados de acuerdo con la misma.



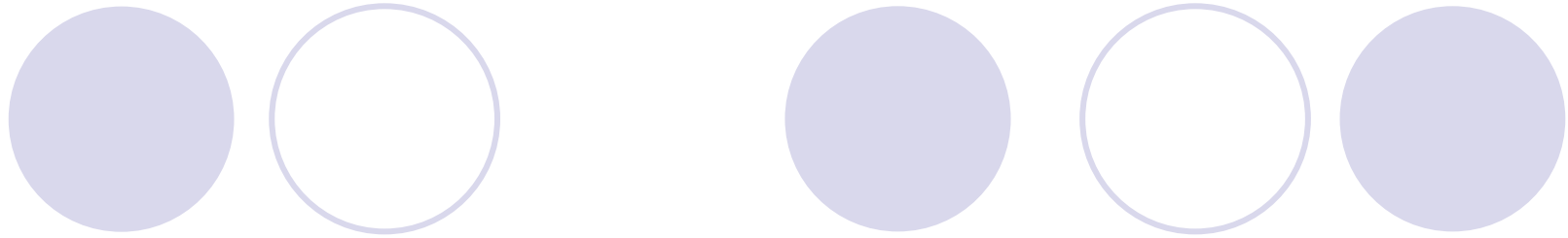
14.2. (Leyes 25/1992 y 26/1992)

Para la protección del uso correcto de estas denominaciones, la FCJE/CIE deberá solicitar y obtener del Registro de Propiedad Industrial los registros de marcas correspondientes, de acuerdo con la normativa legal vigente.

Cumplidos los requisitos anteriores, estos productos, a efectos de comercialización, importación y exportación tendrán la garantía de haber sido elaborados con arreglo a la Ley Judía/ Islámica, cuando lleven en sus envases el correspondiente distintivo de la FCJE/CIE.

14.3. (Leyes 25/1992 y 26/1992)

El sacrificio de animales que se realice de acuerdo con las Leyes judías/ Islámicas, deberá respetar la normativa sanitaria vigente.



14.4. (Ley 26/1992)

La alimentación de los internados en centros o establecimientos públicos y dependencias militares, y la de los alumnos musulmanes de los centros docentes públicos y privados concertados que lo soliciten, se procurará adecuar a los preceptos religiosos islámicos, así como el horario de las comidas durante el mes de ayuno (Ramadán).



¿Qué significa *halal*?

Concepto amplio:

Todas aquellas prácticas permitidas por la Ley Islámica. Todo aquello que es saludable, ético y no abusivo.

Alimentación:

Halal - aquellos alimentos aptos para el consumo de los musulmanes.

Haram - aquello que es ilícito o está prohibido.



¿Qué significa *kosher*?

Concepto amplio:

Todo lo ritualmente permitido y legítimo. Modo de vida que en su totalidad se considera aceptable.

Alimentación:

Kashrut - conjunto de prescripciones sobre la dieta judía (incluyendo la forma de preparar, conservar, servir y consumir los alimentos).

Kosher - aquellos alimentos considerados aptos para el consumo de los judíos.

Trefá - aquellos alimentos no considerados aptos para el consumo de los judíos.



¿Qué condiciones para que un alimento o bebida sea *halal*?

En su composición no puede estar presente ninguna sustancia o ingrediente prohibido ni componentes procedentes de sustancias prohibidas.

Haber sido elaborado, producido, procesado, almacenado y transportado de forma adecuada a los preceptos islámicos.

En el caso de la carne de animales, que estos hayan sido sacrificados según el rito islámico (lo que incluye la forma de sacrificar el animal pero también quién lo sacrifica).

Están prohibidos:

Sustancias alcohólicas, venenosas, intoxicantes.

Sangre.

Carne de cerdo, de jabalí y sus derivados.

¿Qué condiciones para que un alimento o bebida sea *kosher*?

Están prohibidos:

Sangre.

Reptiles y anfibios.

Emulgentes y aditivos que contengan grasa animal.

Animales enfermos, con heridas o defectos (congénitos o adquiridos, externos e internos)

Están permitidos:

Frutas, verduras, frutos secos, especias.

Lácteos provenientes de animales kosher.

Huevos (sin restos de sangre).

Vino elaborado por judíos.

Aceites (100% vegetales).

Cuadrúpedos: animales domésticos sacrificados por un *shojet* (matarife formado); rumiantes con la pezuña partida.

Pescados con aletas y escamas.

Aves de granja (sacrificadas por un *shojet*).



Otras normas del *kashrut*:

- Proceso de salado de la carne para eliminar los restos de sangre.
- Combinación de los alimentos:
Alimentos neutros/*parve* se pueden mezclar y consumir junto a otros: pescado *kosher*, huevos *kosher*, fruta, verduras.
Los productos cárnicos y los productos lácteos no se pueden mezclar en ningún caso.
- Tipo de utensilios:
Platos de un solo uso, de plástico o de vidrio para los productos calientes.

¿Quién otorga las certificaciones?

Según los Acuerdos de cooperación: CIE y FCJE



Sacrificio Ritual

¿Qué elementos son fundamentales en los sacrificios según los ritos islámico y judío?

Separación de los animales puros e impuros durante todo el proceso (desde el transporte hasta el despiece y expedición).

Limpieza de los elementos de elaboración, procesado, transporte y almacenamiento utilizados durante todo el proceso de sacrificio (en el caso de los judíos: *kosherización*).

Matarife debe ser:

Musulmán practicante (deberá pronunciar *Bismillah wa Allahu Akbar* “En el nombre de Allah, Él es el más grande”)

Shojet (matarife judío formado y certificado).

El animal debe estar vivo y sano en el momento del sacrificio.

Orientación preferente hacia la Meca (musulmanes).

Utilización de un corte específico para dar muerte al animal.

Diagnóstico del estado de salud interno y externo del animal (judíos).

Extracción total de la sangre (judíos).

Sacrificio Ritual. Marco Legal

El sacrificio ritual debe respetar la normativa vigente relacionada con el estatuto de seguridad animal y alimentaria, higiene alimentaria y etiquetado de productos destinados al consumo humano.

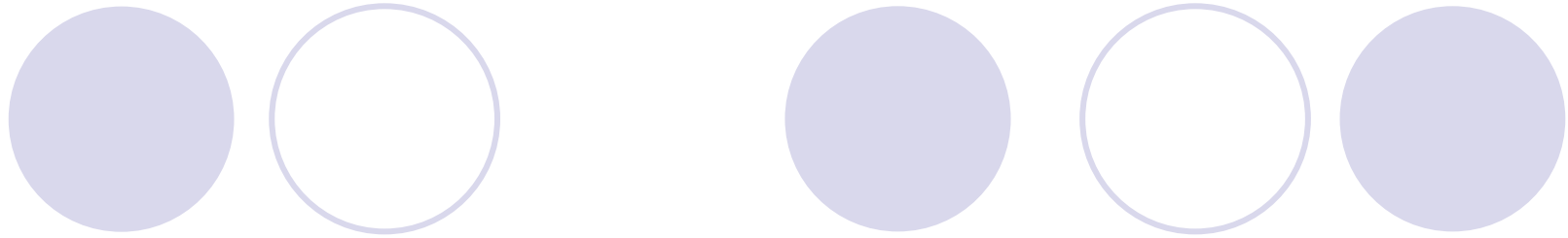
Normativa que contempla y regula la excepcionalidad religiosa:

La CIE/FCJE tienen la competencia para aplicar y comprobar las condiciones de sacrificio y la capacidad de los matarifes para realizar el mismo de acuerdo a las leyes judía e islámica.

(art. 14, Leyes 25/1992 y 26/1992)

Los responsables de los mataderos deben comunicar a las autoridades competentes que en sus instalaciones se realizan sacrificios rituales.

(art. 6.3, Ley 32/2007, de 7 de noviembre)



El espacio de los mataderos es el único permitido para la realización de sacrificios por motivos religiosos.

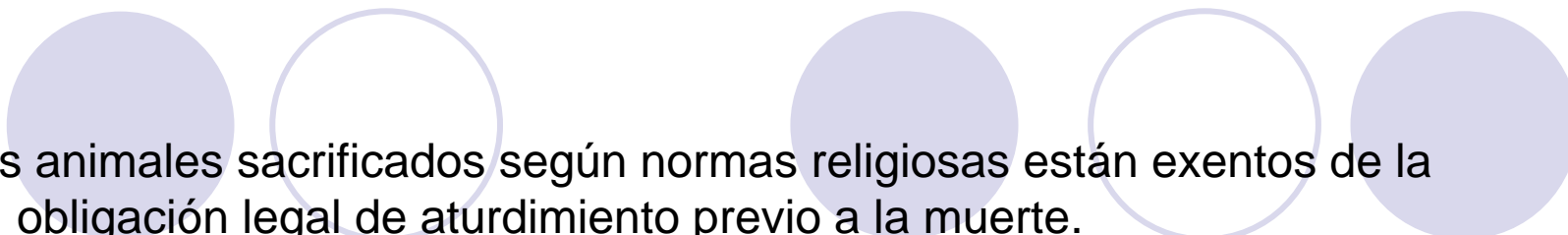
(Directiva Europea 93/119/CE, parcialmente modificada por el Reglamento 1/2005 del Consejo)

El sacrificio ritual debe realizarse siempre bajo la supervisión del veterinario oficial.

(art. 6.3, Ley 32/2007, de 7 de noviembre)

A los animales se les evitará todo sufrimiento, excitación y dolor, durante el transporte, sujeción (mediante procedimiento mecánico en el caso de la especie vacuna) y sacrificio.

(Anexo B.1, Real Decreto 54/1995, de 20 de enero)



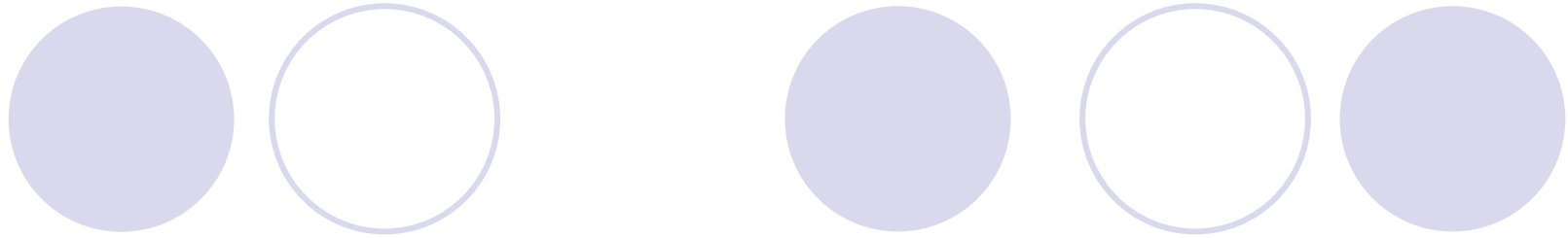
Los animales sacrificados según normas religiosas están exentos de la obligación legal de aturdimiento previo a la muerte.

(art. 6.3, Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, modificado parcialmente por el Real Decreto 315/1996, de 23 de febrero; art. 5, Real Decreto 54/1995, de 20 de enero)

Los animales sacrificados según las normas religiosas están exentos de la prohibición de insuflado de un órgano.

(Anexo I, Cap. VII, art. 33, Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, modificado parcialmente por el Real Decreto 315/1996, de 23 de febrero)

PROYECTO de Real Decreto por el que se regula las condiciones sanitarias del sacrificio de animales por ritos religiosos con destino al consumo humano.



Fiesta del Cordero = Reto para la gestión local

(Aid al-adha, Aid al-kabir, Tabaski, Eid Zoha)

Recomendaciones



Conocer el volumen de población musulmana y judía.

Si la demanda es elevada, y existe matadero municipal:

Incorporar las condiciones necesarias para la realización de los sacrificios rituales previstos en la legislación.

Incluir la realización de sacrificios rituales como requisito en los pliegos de concurso público para las empresas adjudicatarias de los mataderos.

Facilitar la contratación de matarifes musulmanes y/o *shojet* (especialmente en los momentos de mayor demanda).



Si el nivel de demanda es bajo:

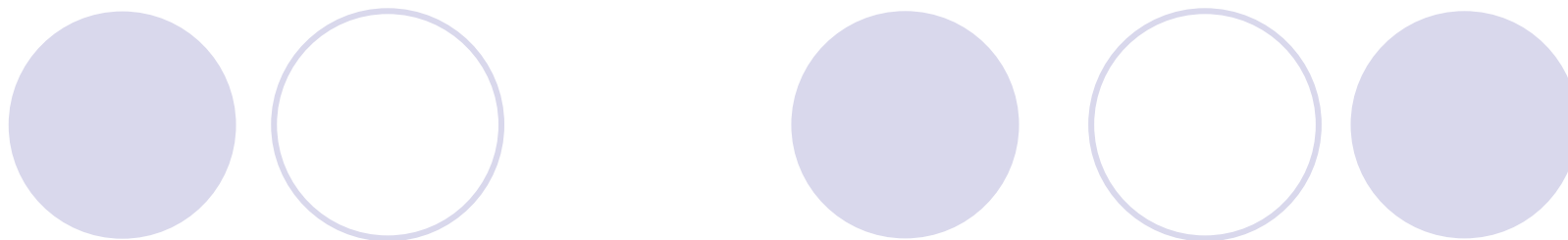
Planificar recurriendo a soluciones supramunicipales.

Poner en marcha mecanismos de gestión al menos en los momentos de mayor demanda:

Facilitar y acompañar el proceso de interlocución entre comunidades religiosas y empresas adjudicatarias.

Contratación temporal de matarifes musulmanes.

En todos los casos, considerar la coordinación con las comunidades religiosas y la cooperación interadministrativa.



En caso de ser demandado y viable, incorporar información específica sobre el comprador del animal a los mecanismos de trazabilidad en seguridad alimentaria.



Adecuación de Menús Escolares

14.4. (Ley 26/1992, de 10 de noviembre)

La alimentación (...) de los alumnos musulmanes de los centros docentes públicos y privados concertados que lo soliciten, se procurará adecuar a los preceptos religiosos islámicos(...).

No existe una obligación de diseñar menús alternativos excepto en caso de enfermedad.

2007. Programa Perseo. Ministerios de Sanidad y Consumo y de Educación y Ciencia

“Guía General para la Elaboración de Menús para Centros Escolares”

Promoción de hábitos de vida saludables.

Enfatiza la incorporación de menús adaptados a las exigencias de personas alérgicas, con intolerancias alimenticias y también su adaptación por motivos religiosos.

Recomendaciones



Incorporar procedimientos claros que permitan conocer y atender las especificidades alimenticias.

Impulsar procesos formativos con las personas encargadas de la elaboración de los alimentos (en los casos en que exista equipo de cocina).

Incorporar la oferta de menús alternativos adecuados a los preceptos religiosos como requisito para la adjudicación del servicio de comedor escolar.

Distintos niveles de adaptación:

- Ofertar menús especiales adaptados (sin ingredientes y alimentos considerados prohibidos y con carne de animales sacrificados adecuadamente).
- Incorporar menús alternativos sin ingredientes y alimentos considerados prohibidos).

Diseñar e implementar procedimientos informativos dirigidos a las familias que permitan superar las desconfianzas iniciales.